ANNO XXVI — Roma, 1° Dicembre 1930 - IX — FASCICOLO 601

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

La "Rivista Agricola„ nel 1931

Nel precedente numero della « Rivista Agricola » abbiamo messo in rilievo la pietra miliare del seicentesimo fascicolo. E' il nostro passato magnifico, di cui siamo orgogliosi.

Ora, alla vigilia di entrare nel ventisettesimo anno di vita, dovremmo scrivere dei nostri propositi per l'avvenire. Vale a dire che dovremmo esporre quello che si usa chiamare « il nostro programma », dal punto di vista delle facilitazioni dei vantaggi e dei miglioramenti: a questa seconda parte ci pensa l'amministrazione con un « Tabellone », in verità, non seconda a quello di nessun altra pubblicazione agraria, anzi superiore a tutte quante ne escono nel Regno, perchè nessun'altra come noi scrive, compila, stampa e regala franco d'ogni spesa ai suoi abbonati un volume di 200 pagine utile, interessante, e variato e ricco di illustrazioni, originali, come il nostro Almanacco degli Agricoltori 1931, *che è giunto già al suo 15° anno, e che è la sola pubblicazione del genere che esca in Italia.*

Dal punto di vista direttivo e redazionale della « Rivista Agricola » non sentiamo proprio il dovere di dire, nè promettere nulla.

Il nostro passato ed il nostro successo parlano per noi e per l'opera nostra, che potrà avere avuto delle manchevolezze e delle imperfezioni — perchè nessuno e nulla è perfetto a questo mondo — ma che è stata sempre, e sarà più che mai, la risultanza pratica e teorica della indomabile e inagguagliabile passione che anima il nostro spirito e quella dei nostri numerosi e valenti collaboratori, per tutto quanto ha attinenza coll'agricoltura e cogli interessi degli agricoltori.

Quindi proseguiremo sereni ed instancabili per il nostro lavoro. La cosa ci è ora assai più facile, di quella che fosse nel primo e nel secondo decennio di vita della Rivista, in cui tutto era da additare, tutto era da spingere, tutto era da conquistare per l'agricoltura.

Ora il cammino è assai meno faticoso. La via larga della valorizzazione e della protezione dell'Agricoltura è stata non solo aperta, ma spalancata da Benito Mussolini. Egli ne ha affidata la manutenzione, costante e bastevole a dei dirigenti giovani, colti ed attivi, come la triade valentissima Acerbo-Marescalchhi-Serpieri. E, quello che anche più conta, Mussolini ha fatto anche spalancare ambo le porte ferrate della Cassa statale, inducendo il Ministro delle Finanze, on. Mosconi, a concedere per l'agricoltura, per la sua Bonifica e per tutte le sue battaglie presenti e... future, tutto il denaro che era e sarà necessario, per portarla a quel miglioramento e a quel rendimento che incontestabilmente le compete.

Avanti adunque per la grande strada maestra che ci fu spalancata dall'alto, avanti, colla stessa passione e colla stessa onesta laboriosità che ci ha guidati sinora.

E che l'anno che sta per sorgere sia una benedizione per la terra e per quanti la posseggono o la coltivano.

E sia anche una benedizione per voi e per noi, abbonati e lettori, amici antichi e nuovi.

C. A. CORTINA.

Programma degli abbonamenti pel 1931

Anche pel 1931 daremo *gratis* e franco di porto ad ogni Abbonato il nostro ALMANACCO DEGLI AGRICOLTORI, di 200 pagine illustrate, che già si sta stampando e riuscirà anche più bello e variato ed utile dei suoi 14 predecessori.

Ne daremo nel prossimo fascicolo, l'indice interessantissimo.

* * *

Daremo pure nel prossimo fascicolo il quadro completo e descrittivo dei vari periodici e Riviste con cui abbiamo combinato gli abbonamenti cumulativi a prezzo molto ridotto. Frattanto annunziamo che:

Chi ci spedirà le L. 24 per l'abbonamento della « Rivista Agricola » potrà ricevere pel 1931:

1. *L'Agricoltura Coloniale,* aggiungendo L. 24, invece di 30 — 2. *L'Apicoltura Italiana,* aggiungendo L. 12, invece di 25 — 3. *Il Bollettino degli Allevatori,* aggiungendo L. 16, invece di 20 — 4. *Il Bollettino Veterinario Ital.,* aggiungendo L. 4.50, invece di 6 — 5. *L'Enolgia Moderna,* aggiungendo L. 7, invece di L. 8 — 6. *Il Cacciatore Italiano,* aggiungendo L. 26, invece di 30 — 7. — *Giornale di Risicoltura,* aggiungendo L. 6, invece di L. 7 — 8. *Il Mondo Filatelico,* aggiungendo L. 7.50, invece di 10.50 — 9. *Nuova Antologia Agraria, Enologica e fitopatologica,* aggiungendo L. 11, invece di 15,50 — 10. *La Rivista Orticola,* aggiungendo L. 10, invece di 12.

* * *

Anche pel 1931 parecchi importanti giornali quotidiani e periodici hanno concluso con noi la combinazione per poter offrire *La Rivista Agricola* e *L'Almanacco degli Agricoltori* ai

loro abbonati a prezzo ridotto. Ecco l'elenco delle combinazioni concluse sinora:

1. *Regime Fascista* di Cremona.
2. *Il Secolo XIX* di Genova.
3. *Il Gazzettino* di Venezia.
4. *La Gazzetta del Mezzogiorno* di Bari.
5. *La Provincia* di Como.
6. *Il Nazionale* di Torino.
7. *La Sesia* di Vercelli.
8. *L'Eco* di Bergamo.
9. *Il Giornale di Sicilia* di Palermo.
10. *L'Ora* di Palermo.
11. *Sentinella d'Italia* di Cuneo.

Il diffusissimo giornale *L'Agricoltore d'Italia* (organo della Confederazione Naz. Fascista degli Agricoltori, offrirà il nostro *Almanacco degli Agricoltori* ai suoi abbonati del 1931.

L'AMMINISTRAZIONE.

Cooperare devotamente per vincere la crisi

Comandamenti all'agricoltore

La lingua batte dove il dente duole! Sarà pertanto giustificabile che la mia penna torni ad insistere sul grande problema che palpita di attualità e che appassiona sempre più l'opinione pubblica. La incisiva, autorevole parola di Chi regge, con mano ferma e con volontà ferrea, le sorti dell'Italia nostra, pur raccomandando di non peccare di ottimismo e di precipitazione, ha sollevato il nostro spirito, preconizzando, con persuasivo ragionamento, una ripresa, e garantendo *la matematica certezza che il Regime supererà anche questa, come tante altre non meno ardue prove.*

Ciò indubbiamente costituisce la massima delle garanzie!

Perchè la preveggente azione dello Stato però possa sortire il suo effetto, è necessario che anche i singoli cooperino a facilitar l'opera delle forze riparatrici, per orientare opportunamente le quali, sarebbe utile rendersi conto almeno delle cause essenziali della crisi.

Non è facile compito individuarle singolarmente: i fattori che hanno provocato il malessere economico universale, e la conseguente crisi agraria, sono molteplici ed in svariatissimo modo e grado concomitanti. Circoscrivere particolarmente la loro genesi ed il loro campo di azione, in rapporto agli effetti prodotti, i quali, massimamente in agricoltura, hanno avuto una eco assai profonda, esorbiterebbe dai limiti che mi sono posti. Ma ciò che ritengo di potere asserire, senza tema di smentita, è che, in definitiva, tutto si riduce ad una crisi di assestamento o, con più precisione ancora, ad una lotta tra i diversi fattori della produzione per l'adeguamento dei valori dei singoli prodotti agricoli, alla situazione economica e monetaria mondiale.

E' questa la ragione ultima e fondamentale del travaglio; tutte le altre vi si rapportano o per logica connessione, o come inevitabile conseguenza.

In tale processo di adeguamento, la maggior parte dei prodotti agricoli, si è venuta quotando, mano mano, con prezzi di vendita sempre più bassi, fino al punto da non coprire più neanche il relativo costo di produzione. Ed ecco il verificarsi di giacenze, che hanno sempre più acuito la situazione, con il progressivo congestionamento dei prodotti; ecco la scarsità della domanda, di fronte alla sovrabbondante offerta, mentre continua la legittima avversione, da parte dei produttori, a svendere i loro prodoti.

Per quanto riguarda la sensibile sproporzione fra domanda ed offerta, non v'ha dubbio ch'essa debba spiegarsi, in massima parte, come ripercussione, nel nostro Paese, della crisi di superproduzioni, verificatasi nei maggiori paesi produttori, ove la tecnica agraria ha progredito con più rapidità e intensità del nostro. Era pertanto ineluttibile che i prodotti ottenuti con più basso costo di produzione, superassero più agevolmente gli argini della concorrenza ed invadessero i nostri mercati, favoriti inoltre dalla scemata capacità di consumo della popolazione, derivante non certo da volontarie rinuncie a scopo di risparmio, ma da rigida parsimonia impostasi a chiunque, in vista dell'eccessivo squilibrio fra i prezzi all'ingrosso dei generi agricoli e quelli al minuto.

Alla invasione dei prodotti dei paesi agricoli più progrediti, ha posto un freno il Governo con opportune provvidenze di protezionismo doganale, che hanno ormai raggiunto il massimo limite; al persistente squilibrio fra i prezzi all'ingrosso e quelli al minuto, dovrà, altrettanto efficacemente, opporsi una conveniente organizzazione dei produttori.

Per quanto riguarda poi la riluttanza dei produttori a svendere i loro prodotti, sarà bene intendersi senza eufemismi o reticenze. Gli agricoltori devono considerare ormai condannata e completamente superata la sordida mentalità speculatrice del periodo bellico; è doveroso che ognuno rientri in sè ed abbandoni l'illusione della possibilità di mantenere, o di far sopravvivere, sistemi che il tempo ha seppellito. Bisogna formarsi la convinzione che, da ora innanzi, il margine di guadagno non potrà essere che quello onestamente giustificabile ed ottenibile mediante la rigida applicazione dei dettami della tecnica agraria di coltivazione, che consente di produrre di più e con minor dispendio; di quelli della tecnica industriale di trasformazione, che dovrà essere spinta fino all'estremo limite accessibile all'elemento rurale; di quelli della tecnica commerciale, verso la quale attraverso una ben disciplinata organizzazione, convenientemente controllata e tutelata dagli organismi sindacali di categoria. Su questo, principalmente, io ho battuto con insistenza, poichè ho la incrollabile certezza che soltanto in una ben quadrata organizzazione commerciale, del tipo di quella da me, in precedenti pubblicazioni, caldeggiata, potrà trovarsi la chiave di volta per creare il tanto desiderato equilibrio fra i prezzi all'ingrosso e quelli al minuto, e per spingere il prodotto italiano alla conquista di più vasti orizzonti e di più ricchi mercati.

Ciò posto, si appalesa evidente come soltanto col ripristino del suddetto equilibrio si potrà tendere automaticamente verso il ritorno alla normalità del consumo e si potrà addivenire ad una equa diminuizione dei salari, che altrimenti non potrebbe essere coscienziosamente pretesa.

Se vorremo, adunque, portare il nostro obolo agli sforzi collettivi e individuali per superare la crisi attuale, è necessario imporci una nuova disciplina, traducendo in atto devotamente i seguenti

COMANDAMENTI DELL'AGRICOLTORE

1) — *Poni a servizio della tua terra tutto il tuo ingegno e tutte le tue forze, chè ne sarai compensato.* — Dove le tue risorse ti facciano difetto, ricorda che non invano chiederai l'assistenza e l'aiuto Statale. Persuaditi che il Regime, che molto ha fatto per la tua terra, è ancora disposto a fare moltissimo, chiedi, segnala, proponi, avendo sempre dinanzi ai tuoi occhi, anche e sopratutto, l'interesse collettivo. Il Re-

gime non si arresterà di fronte a nessun ostacolo: esso ha la capacità e la forza di adottare anche i più arditi provvedimenti asistenziali, politici, finanziari, pur di valorizzare la terra benedetta della Patria.

2). — *Pratica senza indugio, o va creando, nel tuo fondo, la rotazione che più corrisponda alle condizioni intrinseche ed estrinseche di esso, conciliandola al massimo con gli effettivi bisogni del Paese.* — Non è consigliabile insistere su quelle colture che non dovessero trovare, nel terreno di cui esse dispongono, l'ambiente adatto, almeno per il loro normale sviluppo.

In agricoltura gli immancabili correttivi, concimazioni ed opere dovranno sempre servire a raggiungere la massima produzione unitaria e mai la minima normale.

3) — *Abituati a considerare massima la produzione che ti permetterà di coprire il consumo interno, esuberante quella che ti permetterà di affrontare l'esportazione.* — Prima l'una, poi l'altra méta, dovranno essere da te raggiunte.

4) — *Cura, prima di ogni altra cosa, i lavori di semina-gione del frumento.* — Fai dunque tutte le arature nei debiti tempi, distruggi le erbacce, sminuzza fortemente il terreno, affidandogli il seme con uniformità di distribuzione e di seppellimento, senza trascurare l'ulteriore spianamento della superficie e completando la razionale sistemazione degli scoli. Preoccupati anzitutto, dunque, di creare, al seme, l'ambiente di attecchimento più favorevole, tenendo presente che, fra il germoglio e l'attecchimento, s'interpongono comunemente impedimenti e ostacoli di varia natura, la maggior parte dei quali potranno essere eliminati o vinti con la scrupolosa osservanza di questo comandamento. All'uopo confida nella efficacia del trattore e della seminatrice, che pertanto non dovranno mai mancare al corredo della tua attrezzatura agricola ove trovino la dovuta adattabilità, nonchè di tutti gli altri strumenti per i lavori complementari, come erpice, estirpatore, rullo, ecc.

5) — *Scegli, pel frumento, la semente migliore fra quelle elette, e la più adatta alla natura e alle condizioni ambientali del tuo fondo.* — Per la migliore scelta, basati sulle tue esperienze, più che su quelle del tuo vicino. Il miglior seme per te sarà quello che ti sarà invidiato, più che consigliato.

6) — *Foraggio e vacche, vacche e foraggio.* — Dai, dunque il massimo impulso all'incremento zootecnico, scegliendo il tipo adatto fra le migliori razze, ed eliminando dalla tua stalla, quanto più possibile, il bue da lavoro. Uscito un bue entrerà un guadagno. Oggi ch'esso può esser sostituito, quasi totalmente, dal motore meccanico, e che pertanto non costituirà più il male necessario all'azienda agricola, scaccia senza indugio il male.

7) — *Tendi sempre più verso la industrializzazione delle tue colture.* — Affidane però la manipolazione e lo smercio, all'attrezzatura e alla tecnica commerciale della tua organizzazione, verso la quale dovrai sempre orientarti con fede e con vera dedizione.

8) — *Considera la bonifica come un sacrosanto dovere verso la Patria e versi i tuoi figli.* — Guarda bene, però, di prenderla dal suo verso, altrimenti avrai speso e non migliorato. Ad ogni nuova espressione costruttiva, nel tuo fondo, dovrai necessariamente far corrispondere un nuovo sviluppo colturale e viceversa, in maniera che ad un succedersi di trasformazioni dovrai sempre contrapporre (senza pause) un adeguato cumulo di rendite.

9) — *Non persistere nella inveterata musoneria.* — Cerca invece di ambientarti e di amalgamarti sempre di più con i tuoi affini, allo scopo di inquadrarti in una solida organizzazione, con la quale potrai spezzare molti anelli della deleteria catena di intermediari che si interpongono, a scopo di lucro, nello smaltimento dei tuoi prodotti, precludendoti in tal modo, indirettamente, la possibilità di farti ripagare, dalla mano d'opera che ti serve, il beneficio che tu ed essa potresti rendere vendendo i tuoi prodotti a più basso prezzo.

10) — *Tuo primo scopo sia quello di contribuire efficacemente a che l'Italia giunga, al più presto, a bastare a sè stessa.* — Per il più saggio ordinamento, dunque, della tua azienda, scegli, proporziona e perfeziona, o vai mano mano scegliendo, proporzionando e perfezionando, le singole colture.

Così facendo, verrai contemporaneamente preparando la solida piattaforma atta a librarti, nel secondo tempo, verso le più alte mète dello sviluppo agricolo, che ti apriranno il varco nell'agone della concorrenza mondiale.

ALFREDO FRATTINI.

S. E. Acerbo felicemente operato!

Con quanta trepida apprensione avevamo appreso che S. E. il Barone Giacomo Acerbo, Ministro per l'Agricoltura e le Foreste, era stato colto da un fulmineo accesso di appendicite, con altrettanta vivissima gioia abbiamo poi appreso — e siamo felici di comunicare ai nostri lettori — che l'operazione è riuscita molto felicemente.

Il giovane ed infaticabile Ministro si è sottoposto con serena tranquillità e con ammirevole coraggio alla sapiente valentia chirurgica del Dott. De Fabio nella Clinica Morgagni, sita a pochi passi proprio dai nostri uffici, ai Prati di Castello.

La notizia sarà appresa con vivo giubilo da tutti gli italiani ed in particolar modo dagli Agricoltori i quali fanno — con noi — i voti più fervidi perchè da questo atto chirurgico la fibra del Ministro dei Campi riesca ancora più forte e più resistente di prima. *Al multos annos!...*

L'on. Tassinari Commissario
dello Confeder. Naz. Fascista degli Agricoltori

Avendo l'on. Cacciari, che tanta attività seppe dare alla Confederazione Naz. Fascista degli Agricoltori manifestato il desiderio di riposarsi, venne chiamato all'alta carica di supremo dirigente della maggiore nostra organizzazione agraria, l'on. Prof. Giuseppe Tassinari Deputato al Parlamento, in qualità di Commissario straordinario, qualifica che prelude evidentemente a quella di Presidente effettivo.

La scelta fatta dall'on. Bottai, Ministro delle Corporazioni, non poteva essere più felice essendo ben nota la formidabile e multiforme attività e la gradissima coltura dell'On. Prof. Tassinari, che oltre ad essere un organizzatore ed un valorizzatore poderoso è anche un colto e attivo nostro collega in giornalismo.

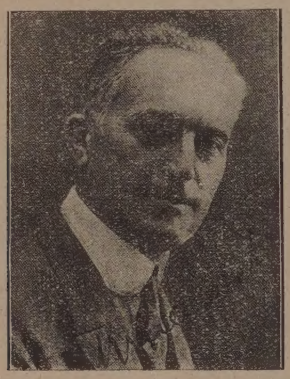
La Grande Confederazione riceverà dalla sua opera direttiva certamente un nuovo e magnifico impulso. Resterà ancora al suo fianco, come lo fu già dell'on. Cacciari, in qualità di prezioso Segretario Generale, il Dottor Comm. Carlo Pareschi.

L'on. Marescalchi nel Veneto, alla Stazione Ippica della Casa Paterna di Mira

(Corrispondenza particolare della « Rivista Agricola »)

La visita dell'illustre, simpaticissimo Sottosegretario all'Agricoltura e Foreste alla Scuola Pratica d'Agricoltura di Mira, in occasione che venne da Lui stesso inaugurata la stazione ippica annessa alla « Casa Paterna », è destinata a far epoca nella storia di quella Istituzione.

Forse non vi fu mai in quella scuola un più numeroso concorso di distinte personalità come il 19 novembre u. s. per circondare d'una atmosfera d'affetto e d'ammirazione il carissimo Prof. Marescalchi, che veniva, in nome del Duce, quasi a prender possesso morale dell'Istituto, essendochè proprio da quest'anno la Scuola d'Agricoltura di Mira (ch'era dapprima scopo a sè stessa) diventa invece una Scuola primaria, che apre l'adito alle Scuole Agricole Medie ed alle Superiori.



S. E. ARTURO MARESCALCHI

Io non starò a far l'elenco di tutte le autorità intervenute alla simpatica riunione. Dirò soltanto ch'erano presenti tutte le personalità che rappresentavano la Politica, il Fascio, l'Amministrazione Provinciale ed Agraria, le Autorità Civili, Militari ed ecclesiastiche della regione e dei vari comuni limitrofi. A capo di tutti il Prefetto di Venezia S. E. Bianchetti, ed il Comm. Garioni, Preside della Provincia.

Proveniente dalla visita ai meravigliosi orti di Chioggia, in gran parte vegetanti sulle sabbie marine, e della Cattedra d'Agrcoltura di Mestre nella sua decorosa sede odierna, l'on. Marescalchi scendeva alla Scuola Pratica d'Agricoltura di Mira poco prima delle 11.

La folla delle Autorità e degli ammiratori, capeggiati dal Presidente dela Scuola Comm. Cigana e dal Direttore di essa, dott. Pignatti, lo accolse con vivo entusiasmo, mentre i baldi giovani della Scuola, nella loro elegante divisa grigioverde, e i Balilla e le Piccole Italiane Scolaresche di Mira facevano ala al suo passaggio.

Appiè della gradinata della magnifica villa veneziana, che è sede della Direzione, il Comm. Cigana lesse un discorso denso di fatti e d'idee che l'on. Marescalchi e tutto l'uditorio sentì colla massima attenzione.

Disse il Comm. Cigana delle dubbie sorti dell'Istituto fino al 1925, causa le distruzioni portate dalla guerra alla sua sede di S. Donà di Piave.

E seguì il graduale suo risorgere, fino a non dover più temere per l'avvenire, preparando tecnici modesti, ma essenzialmene pratici, che saranno i pionieri, i quali svecchieranno i metodi antichi, oramai sorpassati e tutti i pregiudizi che impediscono lo svolgimento della moderna pratica agricola.

Parlò quindi della stazione Ippica, che à modesti principii, ma che non manca della sua importanza, nella produzione del cavallo pesante agricolo e più che tutto il mulo, spessissimo insostituibile, come fu dimostrato dall'ultima guerra.

Accennò in seguito all'attività, che si andrà prossimamente svolgendo nella Scuola nei riguardi della pratica Orto-Frutticola.

Parlò poi del podere di S. Donà di Piave, la più grande risorsa dell'Istituto, dove gli alunni della Casa Paterna vivono qualche tempo alle prese colla vita pratica dell'Azienda agraria, augurandosi che, presso di essa, possa sorger presto una Scuola di Meccanica Agraria dipendente da quella di Roma, per insegnare ai giovani contadini l'uso delle macchine agricole, tanto necessarie specialmente in quelle zone di bonifica.

Passò in fine a parlare delle non floride condizioni degli agricoltori non solo d'Italia, ma di tutto il mondo in questa epoca, augurandosi, che il Credito Agrario aiuti con benevolenza, con larghezza chi più lavora per il benessere di tutti, cioè il contadino.

Al Comm. Cigana, applauditissmo, rispose, in mezzo alla generale attenzione S. E. l'on. Marescalchi, con quella limpida, smagliante sua oratoria che pare non gli costi sforzo alcuno.

Dopo i cortesi ringraziamenti a tutte le autorità che lo avevano, così caldamente e festosamente, voluto accogliere, e prima di tutti S. E. il Prefetto Bianchetti, Egli ringraziò il Comm. Cigana di quanto aveva detto ed anche di più di quanto aveva fatto per la « Casa Paterna » originata da un atto di carità verso i figli dei contadini inondati del 1882. Narrò d'aver visto sorgere l'Istituzione in modestissima veste al Lido, ricordò l'apostolato dell'antico Direttore Trentin, e venne a lodare la fervida multiforme attività del Comm. Cigana a vantaggio di questa Scuola.

Volgendosi ai giovani Allievi ricordò loro il disprezzo, la nessuna considerazione in cui erano tenuti non molti anni addietro i contadini e tutti coloro che s'occupano d'agricoltura, che pure è la gran madre di tutti.

Narrò che, per nostra fortuna, un Uomo mandato da Dio all'Italia nel tempo giusto bandì il principio che l'agricoltura dev'essere innalzata perchè è creatrice d'ogni cosa.

E così, per volere del Duce, l'agricoltura è ascesa al posto che si merita.

E' ora dovere dei giovani di tener l'Agricoltura a quell'altezza che è giusto mantenga e che Mussolini vuole tenacemente.

Accennò poscia alla Stazione Ippica inauguranda, affermando che, nonostante il continuo aumentare delle macchine, delle trattrici e dei mezzi meccanici d'altra natura, è necessario aumentare anche la produzione dei mezzi animali di trazione e di lavoro, per tutte quelle svariate condizioni della vita agricola, in cui la macchina non può per ora penetrare.

Quanto alla Zootecnia, Egli fece noto, che ogni settimana l'Italia deve pagare all'estero tanta carne per cinque milioni di lire. E' questa una condizione d'inferiorità, una passività che deve al più presto cessare. Il problema zootecnico è collegato strettamente colla battaglia del grano, verità che era proclamata prima ancora di Virgilio, da Varrone, da Columella.

Quanto all'ortifrutticoltura, Egli manifestò tutto il suo compiacimento, anzi la sua meraviglia per i risultati ottenuti a Chioggia ed in altre zone litoranee, dove dalle sabbie mari-

ne viene a crescere quanto di meglio un orto possa dare, mercè le costanti, serene lotte combattute da quei coltivatori.

E mandò un inno al sole, all'azzurro del nostro cielo, che, senza le terre del settentrione, ci dà e potrà anche meglio dare in futuro, frutti meravigliosi.

Quanto al Credito Agrario, disse francamente, da buon Fascista, che non è possibile farsi soverchie illusioni.

Tuttavia promise che il Governo è deciso a favorirlo nel massimo dei modi possibili, impegnando per esso tutto il denaro, che in gran parte provviene dai risparmiatori contadini. Meglio è che questo denaro ritorni alle campagne, piuttosto che vada a sorreggere molte Industrie che stentano a reggersi in piedi.

Assicurò i presenti, che sulla salda base dell'agricoltura, l'Italia sarà la prima, sotto la guida del Duce, che supererà la crisi che è presentemente attraversata da tutto il mondo, coi suoi milioni di disoccupati. E ciò mercè le doti di sobretà e di parsimonia del meraviglioso popolo italiano.

Questo il finale augurio d'un vecchio ed appassionato rurale.

Al cessar degli applausi, guidato dal Comm. Cigana e dal Dott. Pignati, l'on. Marescalchi passò in rassegna la numerosa distinta schiera dei giovani Allievi e le Forze Giovanili Fasciste colà congregate e visitò, senza nulla tralasciare, i vigneti sperimentali, i frutteti, le scuole, l'azienda agraria, i dormitorii, le stalle, gli allevamenti di galline bianche livornesi e di bovine bigio alpine e Sciumenthal.

Venne poi alla Stazione Ippica, e tagliando il simbolico nastro tricolore che la chiudeva, la inaugurò solennemente, seguito sempre dalle autorità convenute.

Detta Stazione ippica è destinata a continuare l'attività dei cessati consorzi stallonieri di Mestre e Dolo, di cui conserva le finalità e gli elementi, per la produzione del cavallo da tiro pesante rapido, dell'asino e del mulo.

Dopo la visita e l'inaugurazione, un folto gruppo d'autorità si riunì ad un banchetto offerto dalla Presidenza della Scuola.

Il brindisi fattovi da S. E. Marescalchi fu tutto un inno alla tenacia ed all'operosità dei Veneti, che chiamò suoi dilettissimi. Fece i suoi augurii alla Scuola e ne lodò ampiosamente, come ben si merita, il Dott. Giuseppe Pignatti, attuale Direttore e ritornò a lodare gli orti di Chioggia, che vorrebbe fossero visitati da tutti gli italiani, poichè i Veneti non si cullano nell'inerzia guardando al loro splendido retaggio di arte e di storia, ma fervidamente tentano nell'Agricoltura nuove e stupende opere.

Ebbe parole di lode per il Prof. Galimberti di Chioggia e pel Preside illustre della Provincia Comm. Garioni, valido sostenitore delle istituzioni agrarie della Provincia di Venezia e mandò un saluto al più geniale politico dei tempi moderni, Benito Mussolini, ed alla Maestà del Re, grande, valoroso condotiero.

La giornata dell'illustre Uomo non era finita ancora.

Subito dopo il banchetto egli corse a Padova, poi alla Scuola di Viticultura ed Enologia di Conegliano e alle 22 era a Venezia, donde ripartiva col diretto di Roma.

Santa Maria di Sala, 23 novembre 1930.

DOTT. ALY-BELFADEL.

Il grano alle bestie!!

La interessante *Agenzia Economica e Finanziaria*, diretta dal nostro ottimo collega Zambelli, pubblica:

« Il Consiglio federale dell'Agricoltura degli Stati Uniti di America ha lanciato un appello agli agricoltori, invitandoli a dare del grano in pasto al bestiame, per aiutarne l'esaurimento delle scorte, esaurimento che porterà ad un miglioramento dei prezzi. Gli stocks mondiali sono calcolati sufficienti al consumo per 20 mesi ».

Ciò è poco meno che un crimine! Bisogna pensare che alle vacche grasse seguono fatalmente anche le magre!...

I fabbricati rurali in bonifica

L'Italia ha nella sua gente una potente e sana riserva di energia potenziale biologica e morale, una riserva, che in condizioni di terre nuove, conquistate con ritmo accelerato, conferisce alle bonifiche un significato di opera grandiosa, ma troppo spesso si citano i milioni spesi dai bonificatori, senza ricordare le migliaia di famiglie di lavoratori che vi hanno trovato stabile dimora e sede adatta per esplicarvi la propria attività produttrice. Uno degli scopi della Bonifica Integrale è quello di sostituire un nuovo ordinamento a più densa popolazione rurale, perchè la terra imprime al lavoratore i propri caratteri di rudezza, di equilibrio, di rusticità, sì da farne gli uomini più forti e i soldati più valorosi. Divisa questa che ricorda l'impronta della più schietta e incorrotta romanità additata da M. P. Catone.

Il Governo Fascista, con ardite provvidenze legislative, tende a migliorare le condizioni di vita materiali e morali dei lavoratori dei campi, e così sorgono nuove case che allettano colle loro comodità, pulizia e grazia il lavoratore, migliori ricoveri per il bestiame, e agili torri si profilano in cielo come pei tempi antichi, non pare per difesa del signore, ma bensì per quella del bestiame, per conservargli il verde alimento.

Oggi l'architettura rurale non è più uno studio negletto, incolto, retaggio di capimastri che si limitavano alla riproduzione di tipi mediovali. Oggi le costruzioni rurali si studiano avendo presente i requisiti fondamentali che sono: l'economia, la comodità, il decoro.

I fabbbricati rurali economicamente debbono soddisfare alle seguenti condizioni:

1. sorgere al centro di attività della azienda;

2. sufficienti ma non superflui, perchè allora costituirebbero un capitale immobilizzato che non dà frutto;

3. essere disposti in modo da corrispondere nella maniera migliore alle varie esigenze della produzione, tenendo presente:

a) il numero dei piani; la maggior parte dei locali deve trovarsi a piano terra, i fabbricati non debbono raggiungere grande altezza;

b) la correlazione fra i vari locali; costruendo prossimi manufatti che hanno ufficio correlativo, opportunamente distanziati i locali contenenti materiali incendiabili, dai forni, ecc.;

4. avere a parità di altre condzioni un prezzo d'uso minimo.

L'economia dei fabbricati rurali và esaminata non soltanto dal punto di vista del costo assoluto (costo del M. 3 a « vuoto per pieno ») ma anche del costo relativo (costo del fabbricato ragguagliato all'ettaro di superficie dell'azienda) e delle spese annue.

Per l'apprezzamento dell'onere con cui il fabbricato incide sull'azienda ci serviamo del costo relativo: per diminuire l'onere dei fabbricati bisogna abbassare il costo assoluto che si traduce in una diminuzione del costo relativo.

Il costo assoluto dipende dal costo del materiale edilizio, della mano d'opera e dai trasporti, dalla competenza del progettista, dal rendimento fisico e morale delle maestranze.

L'onere dei fabbricati potrà indicarci la soluzione del problema nuovo, reso possibile dall'industria dei materiali edilizii leggeri (Eternit, tekton, selenit, eraclit) se sia conveniente preferire fabbricati la cui vita potrà essere di pochi decenni o di vita ultra secolare.

Le costruzioni temporanee richiedono spese annue maggiori delle permanenti, e teoricamente è possibile che la differenza del costo iniziale fra una costruzione « permanente » e una « temporanea » sia tale da consentire, mediante l'accumulazione degli interessi composti del capitale risparmiato

all'inizio, l'accumulazione di un capitale al costo della costruzione leggiera « temporanea ».

Sicchè teoricamente l'edilizia leggiera permetterebbe alla agricoltura di assistere con indifferenza alla rovina dell'edificio, avendo già accumulato il capitale per la ricostruzione.

Queste moderne costruzioni permetterebbero alla loro ricostruzione di adattarsi maggiormente ai mutati bisogni dell'azienda e dell'industria agraria.

Non solo la casa d'abitazione, è studiata dall'edilizia rurale, ma anche i locali di ricovero del bestiame, e così si diffondono; l'arredamento americano, cogli attacchi a collare, le mangiatoie a terra, l'abbeveratoio automatico; i fienili cedono il posto ai moderni silos; i fabbricati più adatti alla conservazione e manipolazione dei prodotti del suolo.

La comodità dei fabbricati rurali, come di ogni costruzione, deve intendersi nel senso di rispondere all'uso al quale è destinato e alle savie norme dell'igiene, sì da migliorare le condizioni di vita dei lavoratori dei campi, non solo nel paese ma anche nella casa.

Ma non basta che la casa rurale sia comoda, occorre sia bella, e questo perchè ci serva come arma contro l'urbanesimo e « convinto che un popolo non può non avere se non l'archietettura che meritano la robustezza delle sue ossa e la nobiltà della sua fronte » (D'Annunzio) bisogna avviare i costruttori a forgiare il ferro, a quadrare il vetro, a innalzare il cemento, col buon gusto innato, invidiabile privilegio della nostra razza per non lasciarli vincere dal cubismo, necessario solo dove bisogna economizzare lo spazio.

Geom. GIUSEPPE ZANONI.

Il controllo sull'attitudine lattifere delle vacche

Fra le molteplici preziose iniziative della tanto benemerita Cassa di Risparmio delle Provincie Lombarde a vantaggio dell'agricoltura, va pure segnalata l'ottima iniziativa, intesa a dare impulso e largamente sussidiare il controllo sull'attitudine lattifera delle vacche nella fertile plaga in cui la Cassa di Risparmio compie le sue operazioni.

Da tutti ormai sono conosciute le benemerenze della Cassa di Risparmio di Milano, in fatto di contributi e di iniziative a favore della madre delle industrie. Alla fiorentissima Istituzione è ormai acquisita la gratitudine degli agricoltori, che ne sono i suoi fedeli depositanti, sia per i non mai lesinati contributi e sia per insegnamento agrario fisso e ambulante, e più ancora per la creazione del Credito agrario e per l'indimenticabile « Concorso alla battaglia del grano » che spinse gli agricoltori Italiani a sorpassare i 45-50 quintali di grano per Ettaro.

E' pure di molta importanza il largo sussidio da lei dato per il controllo delle attitudini lattifere delle vacche da latte, poichè un certo disagio viene notato da tempo nella produzione e nella lavorazione del latte. L'agricoltore al giorno d'oggi fa magri incassi coi prezzi ai quali, in generale, viene pagato il latte da chi lo trasforma in burro, formaggio, ecc.; e a sua volta l'industriale — lavoratore del latte, magramente se la cava, in causa della concorrenza estera, per l'importazione di carni, di animali e di formaggi, conseguendone perciò una diminuita esportazione e un menomato consumo all'interno.

Certo l'agricoltore prova siffatta situazione, e quindi a lui spetta di maggiormente cercare una via d'uscita dalle acque che tendono di affogarlo. Lavorando e industriandosi per produrre di più e a più buon mercato. La tecnica e la zootecnica devono, ben combinate, risolvere il problema. Devesi insomma cercare di ottenere dal terreno buoni ed abbondanti foraggi col minimo costo possibile, e poi per le vacche trasformare gli alimenti con minore perdite e col massimo rendimento. Ma, a questo riguardo, dispiace constatare che dalla maggior parte degli agricoltori non si fa.

E' pubblico e notorio che, vi sono razze di bestiame che hanno una speciale attitudine a fornire lavoro, o carne, o latte e già per molti anni in diverse Provincie d'Italia gli agricoltori si sono industriati per importare animali per formare incroci, in modo da intensificare l'uno e l'altro rendimento. Oggidì il problema della razza si può dire sorpassato; ora ricercano i soggetti per formare i capostipiti di famiglia altamente produttiva, per cui l'attitudine e la capacità relativa vanno studiate soggetto per soggetto, in ragione degli alimenti che vengono consumati.

Viene segnalato dall'Istituto Sperimentale, il quale, si può dire aggregato alla Cattedra ambulante di agricoltura di Cremona, che, su 58 vacche tenute nel 1929 esse hanno dato una media produttiva di latte nello stesso anno di q.li 45,68; si è poi verificato che una vacca ha raggiunto q.li 80,37 di latte; un'altra q.li 75,39 e una terza q.li 62,45 ed altre gratamente in minore quantità.

Le vaccine rivelatesi pessime, o poco buone trasformatrici degli alimenti (ad eccezione di causa per età o di malattia) vanno riformate ed eliminate, dandole al macellaio, se più null'altro si può ricavarne di meglio.

Giustamente scrive il Prof. Carolis che, il giudizio lattifero di una mungitura non può essere dato in base alla prova di pochi giorni, ma bensì su un periodo prolungato. Può essere bastevole la durata da farsi ogni 15 giorni, perchè a pesatura fatta ogni 24 ore ritiensi che non vi siano variazioni di grande entità. Ammette pure il sullodato Professore che non vi è spesa più vantaggiosa di quella del personale addetto alla pesatura del latte, ma accanto al controllo della produzione si deve fare quello del consumo, così l'agricoltore non solo avrà il continuo bilancio del rendimento della sua stalla, ma anche la conoscenza dell'andamento dello stato salutare del suo bestiame. Da vacche eminentemente lattifere si riproducono soggetti che portano con loro lo stesso pregio, trasmettendo ai loro discendenti qualità e quantità produttive.

Consta che dal bestiame Simmenthal è uscito un tipo di grande produzione lattifera, e dalla pezzata nera una schiatta che raggiunge gli 80-90 quintali di latte all'anno e, in America, sino i 140-150 quintali. Ma questi dati americani sembrano alquanto esagerati.

Ad ogni modo si possono ottenere anche da noi risultati produttivi molto elevati, sempre chè vengono in aiuto enti benemeriti come la grande Cassa di Risparmio di Milano, la propaganda delle Cattedre Ambulanti e l'adozione fattiva degli agricoltori associati ed organizzati.

ANGELO SANTI.

Una lettera di S. E. De Michelis al direttore della "Rivista Agricola,,

Il nostro articolo sul « *primo venticinquennio dell'Istituto Internazionale di Agricoltura* », pubblicato nel fascicolo 699 della Rivista Agricola (1. nov. 1930) ci ha procurata la seguente, assai gradita letterina dell'Illustre Presidente dell'Istituto, S. E. De Michelis, Senatore del Regno.

Roma, 8 novembre 1930-IX.

Carissimo Amico Cortina,

Ho letto con molto piacere il suo articolo dedicato all'Istituto nella sua pregiata « Rivista Agricola », che seguo sempre ed ammiro, e la ringrazio vivamente, anche per il suo benevolo apprezzamento sulla mia opera personale.

Mi creda, con cordiale amicizia, aff.mo

DE MICHELIS.

La vinificazione razionale del Mezzogiorno

Facendo astrazione dei grandi stabilimenti vinicoli dell'Italia meridionale e insulare, nei quali si producono vini tipici, ottimi e rinomatissimi e presso cui la pratica enologica ha raggiunto la massima perfezione, si può ritenere che ben pochi, fra gl'innumerevoli piccoli e medi vinicoltori che pullulano un po' dappertutto, sono quelli che conoscono bene la pratica fermentazione, nonchè le altre norme tecniche inerenti alla trasformazione del mosto in vino e la razionale conservazione di esso.

Mi limiterò pertanto a trattare della tecnica della vinificazione in rapporto alle condizioni caldo-aride del clima meridionale e dei mezzi tecnici per regolare la fermentazione.

Risponde perfettamente a verità che per fare vini buoni occorrono uve sane, ma è pur anche vero che non sempre in tutte le annate ciò si può verificare. Allora è l'enologia che deve aiutare il vinicoltore.

Ma anche quando le annate corrono favorevolmente alla vite e si possono ottenere uve sane e molto zuccherine — sovente con percentuale di zucchero variabile dal 20 al 25 % — la vinificazione nel Mezzogiorno può riuscire abbastanza difficile per il verificarsi di alte temperature, sovente superiori ai 40° che sono causa di fermentazioni violente e rapide, le quali possono arrestarsi repentinamente per il fatto che i fermenti alcoolici al massimo resistono ad una temperatura che si aggira intorno ai 35°, al disopra della quale essi intorpidiscono per l'azione dei veleni accumulatisi nella massa fermentante e, in caso di lunga persistenza a tali elevati gradi di temperatura, muoiono, producendo l'arresto della fermentazione. Si ottengono così vini rimasti dolci, poco ricercati dal commercio o vini affetti dalla ben nota malattia dell'agro-dolce, che è da imputarsi al sopravvento di fermenti patogeni e di germi di malattie, i quali sono causa oltre che di alterazioni più o meno gravi del vino, anche della ben nota fermentazione mannitica.

Poter raffreddare in questi casi la massa in fermentazione entro le 25-35 ore è come volere impedire che il prodotto vada alla malora.

E' noto che i vini troppo dolci hanno, purchè sani, una ristretta cerchia di consumatori, per lo più del sesso debole, ed è questa la ragione per cui vengono poco ricercati nei mercati; essi inoltre essendo poco alcoolici non trovano adeguata collocazione, se non a prezzi bassi, giacchè è risaputo che i compratori pagano i vini in base al loro grado alcoolico e non già in base al grado zuccherino. Ben si comprende a quali gravi perdite può andare incontro il vinicoltore di fronte alla svalutazione commerciale del suo vino, se non riesce a prevenire in tempo il male o se non si trova in grado di poter curare con i dovuti accorgimenti tecnici il processo di vinificazione.

E' perfettamente vero che il peggior nemico da evitare durante la fermentazione nei climi meridionali è appunto l'alta temperatura, ma è altrettanto vero che da fermentazioni eseguite in ambienti tenuti a bassa temperatura non sempre si ottengono buoni prodotti.

Il Prof. Cettolini che a questo proposito ha potuto sperimentare in ambienti artificialmente mantenuti a diverse temperature, ha dimostrato che operando su masse di due ettolitri di mosto, il migliore prodotto era quello ottenuto in un ambiente a temperatura normale (22°) nel quale la temperatura massima durante la fermentazione arrivò a 32°, e che di gran lunga inferiore erano i prodotti ottenuti operando ad una temperatura ambiente di 18°, per raggiungere nella massa fermentante i 25° .

Ciò premesso, quali sono i fattori che possono esercitare la loro influenza favorevole o sfavorevole sulla temperatura del mosto?

Prima ancora di rivolgermi questa domanda avrei dovuto mettere in guardia per quanto sia anche superfluo, il vinicoltore poco diligente sulla necessità di esercitare la massima pulizia ai locali, ai tini, alle vasche, al macchinario e a quant'altro viene a contatto con le uve pigiate; avrei dovuto anche accennare alla disinfezione di essi, ma è da ritenere che per quanto le norme tecniche di vinificazione siano trascurate, queste riflettenti la pulizia e la disinfezione sono ormai entrate quasi ovunque nell'ordine naturale delle cose, e perciò mi taccio.

Ritornando ai fattori che possono influire sulla temperatura del mosto è superfluo ricordare che sono diversi e entro determinati limiti anche regolabili; essi riflettono l'ambiente destinato alla fermentazione tumultuosa (tinaia e recipienti di fermentazione). la ricchezza o deficienza di glucosio, di acidi e di albuminoidi ed infine la presenza in proporzioni elevate o meno, delle materie solide (vinacce e graspi) in confronto del mosto.

A prescindere dalle speciali caratteristiche che dovrebbe presentare la tinaia nel Mezzogiorno coll'essere esposta a settentrione o a oriente e coll'essere situata a pianterreno, in un locale munito di ampie finestre e ben ventilato, appunto per evitare che la temperatura ambiente si elevi molto al disopra dei 18 o 20°, sarebbe desiderabile che la fermentazione venisse effettuata anzichè in tini o palmenti di grande capacità — oltre i 300 hl. ad es. — in recipienti piuttosto piccoli di capacità variabile dai 40 ai 100 hl., allo scopo di facilitare la dispersione di calore, che, come tutti sanno, è tanto più pronunziata quanto più piccoli sono i recipienti, potendo questi ultimi offrire una maggiore superficie di contatto con l'ambiente esterno. Se poi i tini e i palmeti possono esporsi al freddo notturno — ciò potrebbe essere molto agevolato dalle limitate dimensioni dei recipienti — tale dispersione di calore per irradiamento sarà molto più accentuata.

Tenendo presente che la formazione è tanto più pronta quanto più elevata è la temperatura dell'uva che si pigia, sarebbe desiderabile che la raccolta dell'uva avvenisse nelle prime ore del mattino o comunque nelle ore più fresche del giorno, per evitare moti fermentativi tumultuosi e vivaci, che potrebbero divenire normali solo se la tinaia fosse ben esposta o al contrario compromettere, coll'innalzarsi della temperatura, il buon andamento della fermentazione.

Nel mezzogiorno, di norma, le uve sono molto zuccherine, talchè questa loro ricchezza di glucosio, che è la causa prima del rapido elevarsi della temperatura nella massa fermentante, spessissimo è accompagnata da deficienza di acidità, la quale mentre ostacola la vitalità dei lieviti e ne diminuisce la resistenza, facilita le fermentazioni secondarie patogene, quella mannitica compresa.

L'inconveniente potrebbe ovviarsi col refrigerare l'ambiente a mezzo di procedimenti vari quali l'arieggiamento, la pioggia artificiale, ecc., col diluire i mosti con acqua, quando essi superino la graduazione di 24° di zucchero ed infine col correggere l'acidità, aggiungendo l'acido citrico nella proporzione di 100 gr. ad ettolitro di mosto o somministrando acido tartarico per aumentare l'acidità fissa di cui le uve del Mezzogiorno risultano generalmente povere.

Un altro elemento da considerare è l'influenza dei graspi nella fermentazione delle uve. Sono note le circostanze che possono consigliarci la fermentazione dell'uva pigiata con tutte le parti solide, a cappello libero o a cappello sommerso, e l'influenza che esse possono avere nei riguardi dell'andamento della fermentazione e della durata del moto fermentativo, ma nel mezzogiorno d'Italia è sempre bene diraspare le uve, oltre che per evitare l'inconveniente or ora ricordato, anche per non andare incontro a perdite ragguardevoli di alcool, avendo i graspi la nota proprietà di cedere alla massa fermentante acqua di vegetazione e di assorbire alcool, con grave danno della resa alcoolica e del valore commerciale del vino.

Ma anche ricorrendo a questi espedienti, non sempre si riesce ad evitare le alte temperature e allora senza indugiarci bisogna cercare di rallentare la fermentazione con l'uso dell'anidride solforosa anche per impedire una ulteriore, prolungata, dannosissima secrezione di veleni, atta a compromettere la ripresa fermentativa. Il bisolfito o il metabisolfito di potassio ci possono venire bene in aiuto in questi casi, per la loro azione antisettica che spiegano nel mosto, giacchè usandoli sapientemente sono da considerarsi veri regolatori della fermentazione. Si sa che usandone dosi elevate la fermenta-

zione può arrestarsi del tutto, mentre dosi moderate possono avere come risultato il suo rallentamento. Cosicchè è consigliabile dare da 15 a 20 grammi di bisolfito per ettolitro, quando si riempiono i tini. Qualora poi malgrado tale somministrazione non si riuscisse ad evitare fermentazioni molto tumultuose e ad alte temperature, bisognerà aggiugere alla massa fermentante una buona dose di bisolfito. Tali sostanze sono indispensabili quando si tratti di vinificare con uve guaste.

Senza dire che il vinicoltore può anche fare uso di speciali liquidi solforosi in vendita presso qualche seria casa di prodotti enologici, i quali liquidi possono sostituire gli antifermentativi su riferiti, tenendo presente di aggiugere al mosto sostanze minerali, azotate e fosfatiche per la nutrizione dei fermenti.

Tale rimedio però sarebbe incompleto, se il vinicoltore non aggiungesse ai mosti così trattati dosi di fermenti selezionati solforosi, i quali provengono da uve sane proprio delle regioni meridionali e sono capaci di resistere ad alte temperature. In questo modo la fermentazione si effettuerebbe in presenza di agenti sani e non di microrganismi capaci di provocare fenomeni anormali.

L'uso dei fenomeni selezionati risponde ai più moderni dettami della scienza enologica ed è necessario che ormai entri nella pratica comune anche nel nostro Mezzogiono.

Regolata così la fermentazione ed impedendo, ove lo richiedesse il caso, che la temperatura si elevasse nuovamente con l'arieggiare ed aggiungere alla massa fermentante del mosto freddo fortemente solforato, si svini con un certo anticipo in piccoli recipienti dimezzati e si raffreddi l'ambiente.

Al vino mosto, così ottenuto e che deve completare la fermentazione lenta per rendersi secco, il Prof. Garoglio consiglia di aggiungere (non più tardi di una settimana se si vuole avere la certezza del successo pieno) e a mo' di lievito, piccole dosi (almeno 6-7 %) di mosto fresco fatto fermentare a parte con fermenti selezionati (una dose ogni 10 Q.li di mosto). Così si regolerà anche razionalmente la fermentazione lenta.

Riepilogando: la fermentazione nei climi caldi dovrà essere regolata dalle seguenti norme:

1. Usare tini o palmenti di capacità variabile da 50 a 100 Q.li di uva.

2. Esercitare la massima pulizia e disinfezione ai locali e recipienti e macchine che devono venire a contatto con le uve pigiate.

3. Diraspare le uve.

4. Aggiungere alla massa dell'uva dosi di sostanze capaci di sviluppare anidride solforosa e sostanze minerali azotate e fostatiche per la nutrizione dei fermenti.

5. Aumentare l'acidità fissa con l'aggiunta di acido tartarico o acido citrico.

6. Somministrare dosi di fermenti selezionati solforosi provenienti da uve sane della regione.

Dott. ETALIANO BONTEMPO.

LIVORNESE BIANCA.

Polastre prossime a produrre L. 25 — Pollastre in produzione controllata L. 27,50.

COLOMBI SOTTO BANCA.

Tipicissimi nelle livree nera, caldana, saura, magnana, pietra scura; la coppia L. 80.

CANARINI OLANDESI E DI HARTZ
la coppia L. 150.

Imballo e trasporto gratuito, pagamento anticipato. Chiedere listino per animali da cortile con francobollo da 50 cm.

CARPI (*Modena*) — *Dott LINO ZANONI* — CARPI (Modena)
Conto Corrente Postale N. 8-420 (Bologna)

LA MORTE DI LUIGI FACTA. — Una assai dolorosa notizia ci è giunta da Pinerolo nei passati giorni: E' morto colà S. E. Luigi Facta, Senatore del Regno, già Ministro delle Finanze e della Giustizia e per ultimo, Presidente del Consiglio. Egli fu il predecessore di Benito Mussolini, il quale, fra i suoi primissimi nobili atti del suo Governo, volle rendere omaggio immediato alla Sua bontà, alla Sua rettitudine ed alla cristallina purezza delle Sue intenzioni, sottoponendo a S. M. il Re la sua nomina a Senatore.

Tutta la stampa fascista concorde tributò questo omaggio della rettitudine e della bontà al grande galantuoso scomparso.

Dolorosa notizia per tutti, dolorosissima per noi che lo avemmo per oltre un trentennio amico personale carissimo, tanto che Egli frequentava volentieri i nostri uffici e la nostra casa e in ogni occasione, mesta o lieta, amò sempre esserci o volerci vicini. Egli fu anche, coll'altro compianto amico Maggiorino Ferraris, testimonio alle nozze della figlia di chi scrive, commosso, queste righe.

Mandiamo, ancora, da queste pagine, la più calda e più affettuosa espressione per quella nostra antica amicizia, che non fu mai affievolita un'istante, ed il cui culto perdurerà nel nostro spirito e nel nostro cuore sin che avremo vita. Ed anche oltre, quando avremo la divina gioia di ricerdci...

c. a. c.

*PIETRO DE RENZIO CAVALIERE. — Apprendiamo con vivo piacere che, con recente decreto sovrano, il nostro valente collaboratore ed amico, Enotecnico Pietro De Renzio, Direttore dell'*Enologia Moderna *di Milano, è stato nominato Cavaliere della Corona d'Italia.*

A lui giungano da queste colonne, a cui ha dato più volte saggi della sua coltura agraria, le più cordiali felicitazioni.

UN ROMANZO INEDITO DI FALDELLA. — Da Torino il solerte Editore Alfredo Formica ci manda copia di un nuovo romanzo inedito di quel geniale scrittore e carissimo amico nostro che fu il Senatore Giovanni Faldella.

Il romanzo intitolato: La Contessa De Ritz *è il 2. della trilogia* Capricci per Pianoforte. *Il 1., di cui già parlammo, è* Tota Nerina *ed il 3., che è in preparazione, sarà:* Donna perduta.

Questa pubblicazione postuma viene fatta a pia e pregevolissima cura della figlia adottiva del grande scrittore e parlamentare subalpino, Signorina Rosetta Faldella, coadiuvata da Remo Formica, il colto e studioso discepolo di Faldella e fratello dell'accreditato Editore che ci presenta questo nuovo volume sotto veste linda e simpatica.

Questa « Contessa De Ritz » è un arguto e nobile lavoro che — come scrive la Sesia *di Vercelli — ha in sè un repleto di vigoria giovanile, di festività e di attraenze di stile, di umorismo sano e di drammaticità avvincente. Questo arguto e nobile lavoro è ben degno dell'originale e profondo autore di « Figurine », « Gita a Vienna », di « Sant'Isidoro » e delle superbe « Rapsodie Italiche », della « Salita a Montecitorio » ed altre infinite opere sprizzate dalla mente dell'illustre saluggese. Sono pagine briose, scintillanti, nella forma perfetta, di bellezze profuse con getto prodico di luci, di colori, e figure, macchiette ed istantanee prese col Kodac di precise osservazioni sociali, politiche e civili, che Giovanni Faldella aveva nella testa.*

Ed è per questo che noi vorremmo che tutti i cultori di buone e sane letture — soprattutto i giovani — si procurassero questo volume e quello che presto ancora uscirà del Faldella, sicuri che, leggendoli, ne avranno gioia immancabile di intelletto e di cuore.

(1) *La Contessa de Ritz* - II. Terzetto romantico di Giovanni Faldella - Editore Alfredo Formica, Via Lodovica, 11, Torino — L. 14.

L'Araldo della Stampa

Legge e ritaglia tutti i giornali del Mondo

Parlamentari, Commerciali, Artisti, ecc.

Chiedere schiarimenti a Piazza Campo Marzio, 3

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica compilata dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale nella R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Profilassi invernale degli alberi fruttiferi

Gli alberi fruttiferi alle prime gelide carezze della tramontana soffiante dalle candide cime, per neve recente, delle Alpi, già spogli delle loro fronde si appalesano ore nel loro nudo portamento invernale e si sono messi a riposo. Non così si sono tutti acquietati i loro nemici, parassiti vegetali ed animali, organismi dannosi di tutte le razze. Alcuni sono tuttora in attività ed insidiano tronchi, rami e radici, altri si cercano su la pianta ospite stessa, che hanno danneggiato nei periodi di vegetazione, o nelle immediate adiacenze, comodi ripari, in modo da non soffrire troppo i rigori del clima invernale e di essere protetti sufficientemente contro le nevi, i geli, le pioggie.

Il frutticoltore diligente e vigilante non deve illudersi di questa apparente tranquillità che nasconde le subdole intenzioni dei suoi nemici contro cui ha lottato con tutte le forze e non senza gravi spese dalla primavera all'autunno.

Egli deve evitare lo svernamento di questi parassiti, deve senza indugio iniziare contro di essi, una guerra preventiva che, se ben condotta, gli renderà assai più lieve lo lotta nel prossimo anno al riprendersi della vegetazione.

Ecco in breve che cosa deve fare appena avrà ultimato i lavori più urgenti e prima che sopravvenga il cattivo tempo.

Generalmente non si dà importanza alle foglie cadute al suolo ed accumulatesi al piede delle piante, anzi taluni ritengono che sia meglio lasciarvele costituendo un concime che andrà a profitto della pianta stessa. Non si può negare qualche valore concimante a tale materiale organico, ma se si pensa ai germi che spesso si contengono in tali residui ed ai danni futuri che si possono avere conservandoli sul terreno ed alla facilità con cui tali germi passeranno in primavera dal terreno alle vicinissime piante ospiti, non si deve rimanere perplessi nel deciderne l'immediata soppressione ed un'altra ben più proficua utilizzazione.

La micologia la fitopatologia ci insegnano che su le foglie marcescenti, molte delle quali, durante la vegetazione state colpite da fungilli parassiti nelle loro forme di diffusione, maturano forme di svernamento: così, per fare un esempio, su le foglie già colpite dal Brusone del pero e del melo (*Fusicladium pirinum* e *dendriticum*) maturano le forme ascofore (*Venturia pirina* ed *inaequalis*) che, a primavera infettano le giovani foglie e ci additano la necessità di sopprimere questi focolari di infezione, sotto cui poi si annidano molte altre insidie sotto forma di saprofiti, di larve di insetti, ecc.

Meglio dunque togliere di mezzo questo pericolo, ammucchiando le foglie in luogo appartato, lasciandole seccare per quanto è possibile e lo consente la stagione, e dandoci poi fuoco: la cenere compenserà coi sali minerali che contiene la sostanza organica perduta nella concimazione, facilmente sostituibile con buon stallatico ed altri concimi organici più profilatticamente consigliabili.

Altra operazione non meno importante soppressione immediata dei rami guasti ed ammalati, raschiatura del tronco e pulizia dalle vecchie scorze, dalle vegetazioni lichenose e di muschi sotto cui e tra cui si annidano spore di funghi, minuscoli insetti, larve, ova ecc. ecc. e disinfezione delle piante, dopo che hanno subito questa pulizia, con poltiglia bordolese al 3-4 p. % ed anche coll'ottima poltiglia zolfo-calcica di cui abbiamo già nell'addietro indicate le formule e la preparazione. Giovano anche moltissimo le disinfezioni coi polisolfuri alcalini, col supersolfo semplice e ramato e sostanze affini, che esplicano contemporaneamente azione anticrittogamica ed insetticida.

Si debbono poi integrare le deficienze del terreno magro, esaurito, circostante le piante e rinvigorire queste, con adeguate concimazioni per le quali consiglio una miscela di: perfosfato minerale ad alto titolo, di solfato potassico, oppure cenere, con aggiunta dell'1 p. % di solfato ferroso. Di questa miscela se ne distribuisce da 1-5 kg., secondo la grossezza della pianta fruttifera, interrandola al piede dopo zappatura diligente del terreno circostante per tutta la larghezza occupata dalla chioma, su questo terreno così preparato si seminano delle fave da sovescio piuttoste fitte che si interreranno poi in primavera all'epoca della fioritura per avere una lauta concimazione azotata molto economica che migliorerà anche le qualità fisiche del suolo se soverchiamente compatto e difettoso di sostanze organiche.

Con queste cure preventive le piante di Pero e di Melo andranno assai meno soggette alla *Ticchiolatura*, al *vaiolo bianco delle foglie*, al *cancro*, ecc., i Susini ed Albicocchia alla *ruggine*, alla *perforazione fogliare*, il Pesco ed il Mandorlo all'*accartocciamento delle foglie*, alla *gommosi* e tutte meno colpite anche dai soliti parassiti animali (Afidi, cocciniglie, tentredini tarli ecc. ecc.).

I metodi profilattici si basano su questo principio indiscutibile: « *meglio prevenire che guarire* »!.

Ed il diligente frutticoltore deve imperniare il suo sistema di lotta contro le malattie sul sistema di una stretta osservanza dell'igiene delle piante.

T. FERRARIS.

Cure alle piante in dicembre

Il mite autunno, già declinando, ci preannuncia i rigori invernali con le prime brinate che inargentano la vasta campagna, mentre sulle valli montane si distende il candido niveo tappeto.

Le piante d'ornamento, i fiori, gli agrumi sono messe ormai al riparo nelle serre e nei tepidari, ove possono continuare il loro sviluppo e la produzione dei fiori. Se così si evitano i pericoli del freddo eccessivo, rimangono pur sempre quelli dell'azione di parassiti animali e vegetali, che, anzi, in questi ambienti tiepidi ed umidi, hanno favorita la loro esistenza e la loro moltiplicazione . Le nostre cure difensive perciò devono essere più che altro dirette in questo mese alle piante di serra.

Può accadre di notare un quasi improvviso essiccamento nelle piante fiorifere tenute in vaso, senza palese malattia nella parte aerea, ma per l'erosione delle radici, determinata dai cosidetti « *ladroni* » o « *coupebourgeons* » cioè dalle larve tozze, apode, bianchiccie e arcuate del Curculionide *Othiorrhynchs sulcatus* Fab. Esso dai vigneti, dai frutteti e dai giardini si introduce volentieri nelle serre a danneggiare sopratutto le piante fiorifere. Occorre in tal caso svasare subito la pianta, ricercare e uccidere le larve, rinnovando la terra.

Più frequentemente ancora si verificano nelle serre le infestazioni di *Tripidi* e specialmente dell'*Heliothrips haemorrhoidatis*, insettino lungo mm. 1,5, dal corpo piatto e stretto che punge le foglie di molte piante ornamentali e sopratutto delle Azalee danneggiandole talmente da aver meritato il nome di « Peste dei tepidari ». Contro questo parassita sono necessari frequenti trattamenti (ogni 15 giorni) con la seguente soluzione: estratto di tabacco kg. 1,5, alcool denaturato chilogrammi 1,5, sapone molle gr. 200, acqua 97 litri.

L'Azalea indica spesso ospita le larve d'un Microlepidottero (gen. *Coriscium*) le quali, dopo aver roso il parenchima fogliare, si formano un rifugio con la foglia stessa ripiegandone l'apice in dentro e qui incrisalidano. Conviene raccogliere tutte queste foglie e bruciarle e fare delle irrorazioni con soluzione di estratto di tabacco al 2 %. Esse sono necessarie anche per combattere i gorgoglioni.

Se si verificassero infestazioni di formiche, fra cui comune nelle serre il *Tetramorium simillimum*, che sconvolge la terra di recenti semine e divora le parti tenere e le sostanze zuccherine dei semi germogliandi, si cerchi di attirarle in spugne imbevute d'un liquido zuccherino avvelenato (acqua 100 c. c., zucchero gr. 20, arsenico gr. 0,5). E' buona precauzione coprire con lastre di vetro i vasi di terra in cui si sono fatte le semine e sospenderli alla vetrata della serra, in modo da impedire l'accesso alle formiche.

Agli agrumi ed alle piante ornamentali (Palme, Aucube ecc.) soggetti ad infestazioni di Coccidi ed allo sviluppo della fumaggine è bene effettuare irrorazioni con polisolfuri alcalini o supersolfi al 4 %.

Qualora l'ambiente fosse troppo umido, vi sarebbe il non lieve pericolo della comparsa di muffetta grigia negli organi carnosi dei vegetali, e nei bottoni fiorali, che in breve marciscono. Si irrorino perciò preventivamente le piante con solfato di rame e calce a 0,5 % e si distruggano subito le parti colpite.

I trattamenti cuprici sono utili anche alle rose per prenire la *ruggine* e le tacche fogliari (*Actinonema*) ed ai garofani contro il «nero» (*Heterosporium echinulatum*). I Ciclamini pure e le Begonie soggette a tacche di seccherecclo sulle foglie per infezioni fungine (*Phyllosticta*) devono essere preservati con irrorazioni di poltiglia borghignona (solfato di rame a 0,5 %, neutralizzato con soda).

Per le piante esposte al freddo il coltivatore cercherà di prendere tutte quelle misure protettive che sono nella sua possibilità per impedire i danni del gelo. Oltre le ovvie coperture con stuoie, paglia, foglie secche e involucri cattivi conduttori di calore, servono a proteggere le piante erbacee dalle brinate i rivestimenti polverulenti (gesso, steatite, solfo od anche cenere setacciata) fatti con i comuni soffietti.

In caso di forti gelate si avrà l'avvertenza di riparare dal sole le piante già mortificate dal freddo per evitare il rapido disgelo che provoca in essa le conseguenze più deleterie A questo scopo riescono utili anche le aspersioni fatte di prima mattina con soluzione di glicerina (gr. 20 per litro) sugli organi gelati.

L'azione del gelo predispone le piante fruttifere all'attacco di bacteri: così la rogna dell'ulivo e la rogna della vite appare indubbiamente quando si abbiano lesioni nei tessuti di rivestimento per azione delle basse temperature.

I trattamenti invernali perciò, così utili a distruggere miriadi di germi patogeni annidati nella corteccia e ad evitare il ripresentarsi di tante malattie in primavera, servono anche come disinfezione preventiva delle ferite e delle discontinuità indotte dal gelo nei tessuti protettivi.

Non si lascino trascorrre i periodi di tempo buono, senza utilizzarli ad eseguire un po' di cure igieniche alle piante legnose con liquidi anticrittogamici piuttosto concentrati.

Nella prossima primavera si avrà la soddisfazione di vederle più vegete e sane.

Dott. V. BONGINI.

L'ECO DELLA STAMPA

(Via Giov. Jaurès, 60 - Milano 133) ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedete condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

Fra Riviste e Giornali

NON ECONOMIZZARE SUI CONCIMI. — Abbiamo constatato che nache proprietari grossi, che dovrebbero dare il buon esempio, hanno stretto molto la *cintura*.

Una cosa sola vogliamo ricordare ancora ai nostri agricoltori. Studiosi in materia agraria hanno constatato, anche nel periodo di pochi anni, che la alternativa di buone e di cattive produzioni di frumento è cosa certa: questo vuol dire che si può, con sicura fiducia, pronosticare che il 1931 sarà annata di molto frumento. Coraggio. dunque: chi pensa di far *digiunare* il frumento rifletta bene e, s la stagione lo consentirà, semini ancora e sparga concimi e concimi. Uon dovrà pentirsi certo del sacrificio, che non è che anticipato, perchè la coltura del frumento, allo stato attuale delle cose, è la più redditiva fra tutte le colture dellaazienda agraria.

(Gazzetta de Contadino).

RIMBOSCHIRE LA SICILIA COL CARRUBBO. — Quale mezzo migliore e più efficace se si cominciasse a fare la propaganda, convincere i proprietari di terre aride e incolte a coltivarle con carrubbo? Sarebbe la propaganda più efficace prima di tutto perchè i proprietari non dovendo spendere presso che nulla non troverebbero difficoltà ad aderire; dipoi perchè si preparerebbero le basi per elevare il rendimento delle terre, quindi il loro valore. Una bonifica, pochissimo costosa e veramente capace di immensi debenefici.

Ma non soltanto è d'uopo la sana propaganda fra i proprietari privati; occorre anche e sopratutto l'opera dello Stato.

Perchè non affrettare il rimboschimento dei nostri brulli monti con il corrubbo; con la pianta cioè che potrà darci, non soltanto lo zucchero per l'Italia, ma anche per esportarlo largamente? Si ponga mente invero, che il carrubbo non alligua ovunque: in Europa può essere coltivato in alcune zone del Mediterraneo. E in Italia può trovare la migliore sede, — (così come già avviene, sebbene limitatamente, nella provincia di Siracusa) — in tutta la nostra Isola miracolosa.

(Così scrive Fedele dé Sicoli nella Rivista: *Problemi Siciliani*).

COME SI FA IL VINELLO. — Il vinello si può fare in più modi, tutti però consistono in questo: esportare coll'acqua quel po' di vino contenuto nelle vinacee torchiate o no (può bastare aggiungere acqua, circa un quarto del vino svinato), lasciar compiere la leggera fermentazione che si sviluppa e poi torchiare. Il sistema migliore è quello di far passare poco per volta l'acqua attraverso le vinacce ben calcate in un fusto, e meglio se l'acqua si fa passare dal basso in alto. Si ottiene così un ottimo vinello. Ecco come lo si applica. In un tino munito (a circa 10 centimetri dal basso) di falso fondo con griglie, si pigiano bene le vinacce già torchiate procurando di comprimerle specie presso le pareti. Nella parte superiore si applica un coperchio sovrapponendovi pesi, ed all'altezza di circa un metro dal coperchio si pone un recipiente qualunque ripieno di acqua. Si mette in comunicazione la spina di questo con quella inferiore del tino mediante un tubo di gomma, procurando che l'acqua defluisca per circa 50 litri all'ora, non di più, perchè condizione della riuscita è che l'acqua passi lentamente attraverso le vinacce. Nel tino all'altezza del coperchio si pratica un foro nel quale si applica una spina. L'acqua sale adagio adagio, sposta il vino dalle vinacce e questo esce dalla spina superiore. Con tale sistema da ogni 100 miria di vinacce si ottengono da due a tre ettolitri di vino aventi unora una gradazione di 7 a 9 gradi di alcool. Dopo usciti i primi due o tre ettolitri di vino, continuando nell'operazione se ne ottiene dell'altro con gradazione alcoolica inferiore che può venire usato direttamente o portato ad un grado alcoolico più elevato facendolo passare sopra altre vinacce non ancora trattate.

(così il Dott. Dilva nel *Corriere del Villaggio*)

ECHI DI CRONACA AGRARIA

PROVVEDIMENTI BULGARI CONTRO LA DISCESA DEI PREZZI DEI PRODOTTI AGRICOLI.

Per proteggere gli agricoltori contro la discesa dei prezzi dei prodotti agricoli, il Governo bulgaro ha deciso di istituire un ufficio incaricato di comperare i cereali nazionali, specialmente grano e mais, a prezzi fissi sensibilmente superiore ai prezzi del mercato, destinandoli all'esportazione. I cereali così acquistati saranno pagati ai produttori con buoni speciali, dei quali i proprietari rurali potranno servirsi per il pagamento dell'imposta fondiaria.

LA CRISI GRANARIA NEGLI STATI UNITI.

Il presidente dell'Ufficio federale di Agricoltura Alessandro Legge ha dichiarato che l'ufficio stesso è nuovamente intervenuto per arrestare sul mercato del grano la vendita e gli acquisti ad oltranza ed impedire così altri ribassi ingiustificabili nel prezzo del grano. Il sig. Legge ha smentito la voce secondo la quale mercè l'intervento dell'ufficio da lui presieduto siano stati acquistati negli ultimi tre giorni dieci milioni di staia di grano. Ha tuttavia ammesso che la cosiddetta Commissione di stabilizzazione finanziata dal Governo ha chiesto la consegna per il prossimo dicembre di dieci milioni di staia.

Sabato scorso vi furono acquisti e vendite senza precedenti assommanti a molti milioni di dollari. La sezione grano della borsa del commercio di Chicago attribuisce tali operazioni all'intervento governativo sul mercato.

LA PRODUZIONE GRANARIA IN ARGENTINA. — Secondo le ultime statistiche l'eccedenza di grano esportabile dala Repubblica Argentina arriverà a 6 milioni di tonnellate contro 2.300 mila dell'anno scorso. La produzione mondiale è calcolata di oltre il 50 % superiore al fabbisogno.

IL DUCE PREMIERA' I SACERDOTI VINCITRORI DELLA BATTAGLIA DEL GRANO.

La Commissione guidicatrice del primo Consorso del grano tra parroci e sacerdoti si è riunita sotto la presidenza del sen. Marozzi nella sede del Giornale rurale *Italia e fede*.

Il sen. Marozzi, il Gr. Uff. Mario Ferraguti, Segretario del Comitato permanente del grano, il comm. dottor Festa Campanile del Ministero dell'agricoltura, hanno rilevata la importanza dei risultati pratici ottenuti con tale concorso indetto dal suddetto giornale ed hanno espresso parole di elogio per i parroci che dopo le cure del culto spnedono una intelligente opera per il progresso della vita nei campi e per il benessere della classe rurale.

Sappiamo che la premiazione dei sacerdoti vincitori del prossimo concorso sarà fatta dal Duce contemporaneamente a quelli per la vittoria del Grano.

LE NUOVE NORME TECNICHE PER L'ESPORTAZIONE DEI CAVOLFIORI. — Come è noto, con decreto del Ministro per le Corporazioni pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 203 del 30 agosto corrente anno, che abroga il decreto ministeriale 15 settembre 1929, sono state emanate le nuove norme speciali aecniche per l'esportazione di cavolfiori.

Tali norme che entreranno in vigore col 1° ottobre p. v. sono sostanzialmente analoghe a quelle vigenti durante la scorsa campagna, tranne qualche modificazione consistente nell'unificazione delle pezzature stabilite per la produzione della Campania e delle Puglie e nell'aggiunta in queste due Regioni delle pezzature da 18, nonchè in qualche ritocco delle dimensioni minime e delle caratteristiche degli imballaggi.

Eventuali chiarimenti od informazioni sull'argomento potranno essere richiesti all'Istituto Nazionale per l'Esportazione.

FAGIOLINI DI UN METRO E POMIDORO DI 700 GRAMMI. — A Cavaglia (Biella) nell'orto del meccanico Lesca Pietro, sono state ottenute rare produzioni di ortaggi. Fra tutta una gamma di ortaggi d'eccezione si possono ammirare cetrioli della lunghezza di m. 1,56; fagiolini lunghi un metro e la cui varietà ha, fra i tipi più ridotti, la lunghezza minima di 60 cm. Nello stesso paese, nell'orto tenuto dai carabinieri, si sono ottenuti pomidoro del peso di circa 700 grammi l'uno.

DAI MERCATI E DAI CAMPI

VINO.

Roma. — Frascati Grottaferrata e marino L. 140 a 180, Monteporzio Catone 110 a 140, Montecompatri 100 a 120, Genzano e Civita Lavinia 100 a 130, Albano e Ariccia 100 a 110, Velletri bianco 90 a 105, id. rosso 100 a 120, Anzio e Nettuno 9 a 120, Palestrina 75 a 85, Zagarolo 80 a 100, Valmontone 70 a 90, Monterotondo 100 a 120, Morlupo Leprignano e dintorni 100 a 120, Olevano Romano e dintorni 100 a 150, Anagni e dintorni 70 a 95, Viterbo e dintorni 70 a 100, Montefiascone 80 a 110, Formia e dintorni 80 a 90, Orvieto comune 80 a 115, all'ettolitro sul luogo di produzione.

ALCOOL.

Roma. — Alcool etilico a non meno di 95° L. 2180 a 2200, denaturato col n. 1 a non meno di 90° 260 a 265, id. col n. 2 a non meno di 90° 240 a 245 all'ettan-

ACETO.

Roma. — Aceto di vino (5-6 gradi di acidità) L. 55 a 65 all'ettolitro.

OLIO.

Roma. — Olio d'oliva della Toscana extra fino L. 660 a 700, id. extra fino (Bitonto, Palo del Colle Andria) 650 a 680, id. sopraffino (Terlizzi, Molfetta, Bisceglie) 630 a 670, id. Monopoli, Prov. di Brindisi e di Lecce (oli della Linea) 610 a 630, id. di iScilia 610 a 640, id. li Basilicata 590 a 630, id di Calabria 550 a 600, id. del Lazio 1. qualità 620 a 650, id. del Lazio 2. qualità 580 a 610, id. della Ciociaria 590 a 610, id. raffinato di prima lavorazione 610 a 630, Olio lampante 490 a 520, olio di semi di arachide 510 a 520, id. (Sesamo-Colza-Winter) 505 a 510, id. di Soja 495 a 500 al quintale.

Semi di lino L. 210 a 215 al quintale.

CEREALI.

Brescia. Frumento fino L. 107 a 109, id. buono mercantile 103 a 107, id. inferiore 103 a 104, granoturco agostano 48 a 50, id. scaiolo 44 a 47, id. taiolone 44 a 47, id. bianco 38 a 40, avena nostrana 64 a 69 al quintale.

Livorno. — Grani nazionali: tenero toscano L. 115 a 120, id. Bassa Maremma 120 a 123, id. Veneto 108 a 120, id. Romagna 120 a 123, id. duro Sardegna —.—

Perugia. — Frumento nostrano fino a L. 105 a 110, frumentone nostrano 48 a 55, avena 50 a 52 al quintale.

BESTIAME.

Asti. — Buoi da lavoro L. 300 a 350, vitelli 400 a 450, manzi 400 a 450, tori 380 a 40 al quintale.

Buoi da macello 350 a 400, vacche 150 a 300, manzetti di 2 anni 350 a 400, vitelli maturi fino a 2 anni 400 a 500, sanati e ivtelli, 1. qualità 500 a 600 al quintale.

Montichiari. — Buoi da lavoro L. 3800 a 5200, vacche 1000 a 2350, Bestiame da macello a peso vivo buoi L. 275 a 380, vacche 200 a 300, vitelli da latte 475 a 570 al quintale.

FORAGGI.

Castelponzone. — Fieno maggengo L. 17 a 19, agostano 21 a 24, paglia 6 a 7 al quintale.

Fermo. — Fieno maggengo L. 35 a 40, id. agostano 35 a 40, paglia 12 a 15 al quintale.

Mantova. — Fieno maggengo di prato irriguo L. 20 a 24, id. agostano 17 a 21, id. terzuolo 15 a 17, id. di erba medica fienata 14 a 15, paglia di frumento 6 a 8, id. di riso 3 a 4 al quintale.

Treviso. — Fieno maggengo L. 12 a 16, agostano 10 a 14, terzuolo —.— a —.—, erba medica 12 a 15, paglia di frumento sciolta 5 a 6, id. pressata 7 a 8 al quintale.

SEMI DA PRATO.

Treviso. — Sementi foraggiere: trifoglio incarnato Lire 300 a 350, id. pratense 410 a 430, erba medica o spagna 350 a 400, loietto comune 200 a 25 al quintale.

POLLAME.

Castelpozone. — Galline L. 6 a 6,5, conigli 3,50 a 4, anitre 5a 5,50, oche 5 a —.—, tacchini 6 a —.—, faraone 7,50 a 8, pollastre novelle 7 a 7,50, capponi 8 a 8,50 al Kg. piccioni 4 al capo.

Fermo. — Galline L. 7 a 7,50, tacchini —.— al Kg., piccion 2,50 a 3 al capo, conigli 3a —.— al Kg.

I RIBASSI.

Notizie giunteci dai vari mercati agricoli segnalano ribassi notevoli dal 5 al 12 per cento.

E ciò in giusto omaggio al decreto di riduzione degli stipendi.

Quindi se i grossisti ribassano devono anche ribassare i venditori al minuto.

Avviso al lettore!....

IL MERCADANTE.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « donna Luisa »).

La bertuccia che parla

La sola bertuccia al mondo che sappia parlare è proprietà della signora Greta Geldenberg, naturalista tedesca, di passaggio a Madrid dopo un lungo viaggio di studio. La bertuccia porta gli occhiali ed è vestita come un'ottantenne, cui assomiglia stranamente, quando sta ritta. La naturalista, afferma che la bertuccia capisce molte lingue, non solo, ma parla anche qualche parola distintamente. Detta bertuccia proviene dal Camerun.

Animali risparmiatori

Le api sono delle bestiole capitaliste per eccellenza e dopo di esse vengono le vespe, noiose tanto che si vuole, ma esemplari madri di famiglia. Chi direbbe poi che il *criceto* comune sia il prototipo dlla bestiola economa? Piccolo, rossiccio di pelo, dall'apparenza di un innocuo topolino, è munito di larghe tasche boccali dove raccoglie il suo bottino che poi va a depositare nella tana. Taluni hanno la forza di portar via persino cinquanta grammi di roba in una sola volta e sanno difendere la loro proprietà a dovere. La loro attività è così intensa che rappresenta, specialmente all'epoca del grano, un vero danno per le campagne. Gli *scoiattoli* hanno una strana predilezione per i funghi: ne fanno incetta e li mettono a disseccare in cima agli alberi; poi nell'inverno diventano generosi e dividono la loro fortuna con i compagni affamati. I *topi campagnoli* serbano la raccolta di cereali, altri mettono da parte le radici di pianticine giovani; le *martore* hanno i loro magazzini pieni di fieno e il *castoro* raccoglie fuscelli, frutta e grano, che trasporta spesso per paludi su una specie di zattera che fabbrica da sè stesso con perizia di navigante. Il *tasso* è poco economo, ma la *puzzola* è quasi avara: raccoglie e conserva tutto gelosamente. La *cingallegra* è una provvida massaia, raccoglie e canta, ciò che significa che il lavoro non rende melanconici. L'inverno poi vive da capitalista e continua a cantare.

FIOR DI PENSIERI

La gentilezza è senza dubbio una gran potenza a questo mondo. — *Smiles.*

L'allegria è quella che non ci lascia invecchiare, e ci mantiene sempre una cert'aria di freschezza, invece di quel pallore e di quelle rughe che provengon dalle inquietudini. — *Clemente XIX.*

Il giornale è uno strumentoprospero di cultura. La scuola ci ha insegnato tutto ciò che fu creato e che risiede nel dominio delle scienze; il giornale ci insegna tutto ciò che si crea e ci sospinge all'avvenire con una maniera precisa ed estesa. — *Rocco Galdieri.*

La dottrina del *materialismo* genera spesso il più volgare *egoismo:* essa non sanziona alcuno di quei tanti soavi e nobili affetti per i quali l'umanità può pur grandeggiare cotanto. — *S. Laura.*

Le ricette di Zì Paolo

Ratafià d'arancio. — Prendere un litro di buona acquavite e tre belli aranci, ben maturi, dalla pelle liscia e non molto grossa; tagliarli in quarti; metterli nell'acquavite, e lasciarveli per quindici o venti giorni. Far sciogliere un chilo di zucchero in pane in mezzo litro d'acqua, passare allo straccio il sciroppo che se ne ottiene, e aggiungerlo all'acquavite contenente gli aranci. Lasciare il tutto assieme per otto giorni, indi filtrare il liquore e chiuderlo in una bottiglia. Si avrà un liquore stomatico, eccellente, tanto più grato quanto più invecchia.

Come si prepara l'aceto aromatico. — Nelle famiglie è sempre utile tenere a disposizione dell'aceto aromatico per le disinfezioni, per gli improvvisi malori, ecc. La massaia può prepararsi un buon aceto aromatico con le foglie di rose rosse, col rosmarino, con la salvia e con la lavanda, tutte piante comunissime. L'aceto di rose si fa in questo modo: si seccano 100 petali (foglie) e si fanno macerare per dieci giorni in litri 1 e 200 di aceto bianco, agitando spesso. Poi si filtra e si aggiungono grammi 25 di alcool puro.

Lo stesso sistema si usa con le foglie delle altre piante predette.

Conservarlo in recipienti di vetro o maiolica, mai in vasi metallici, perchè si altererebbe.

Zi Paolo.

La sfinge a premio

QUESITO

Un asinello ed un mulo andavano insieme al mulino carichi entrambi di sacchetti di grano. Ma l'asinello si doleva di aver troppo peso; per cui il mulo gli disse:

— Di che ti lamenti asinello fintone? Dammi pure uno dei tuoi sacchetti ed io ne avrò il doppio di quelli che resteranno sulla tua groppa.

— No, no — rispose pronto il somarello — dammene tu piuttosto uno dei tuoi, e ne porteremo così tanti ciascuno.

Si domanda quanti sacchetti portava l'asino, e quanti il mulo.

Ciucchetto.

Fra coloro che ci manderanno la soluzione esatta, per cartolina doppia, entro il 12 dicembre, sorteggeremo questi premi: — 1. Una bella penna stilografica garantita per un anno. — 2. Il magnifico ed utilissimo volume: *Enologia Teorico Pratica* di F. Crpentieri di 740 pag. con illustrazioni edito dalla Casa Ed. Fratelli Ottavi di Casalmonferrato - L. 35. — 3. Un abbonamento gratis alla *Rivista Agricola* pel 1931, da intestarsi alla persona che ci indicherà l'abbonato sorteggiato. — 4. Una delle pochissime collezioni dell'*Almanacco degli Agricoltori* (1917-1931) che ci rimangono.

Spiegazione della *Sciarada* pubblicata nel precedente fascicolo: *Ma-rito.*

Ci mandarono in tempo utile la spiegazione esatta: Virgilio Corvi - Dott. Elvio Cortese - Emma Ripamonti - Dante Patracchini - Chela Di Stefano - Umberto Porta - Lisa Cartucciari - Alfonso Marietti - Prof. Eugenio Rosso - « Peter » - Plombo Carlo - Ginetta Scarpa - Attilio Barberis - Avv. Vincenzo Doria - Roberto Maseri - Cav. Silvio Silvestri - Romolo Stanza - Pina Tosco - Dott. Annetta Casalis - Pietro Torrebusi - Mario De Capitano - Rag. Paolo Nicasti - Palmira Fontec - Giuseppe Borruso - B. Corsi - Geom. Carlo Italo Sernero.

La sorte ha favorito: 1. Ginetta Scarpa (Vol. di Agraria) — 2. Rag. Nicasti (24 matite) — 3. Cav. Silvestri (Abb. Rivista Agricola 1931).

LA SFINGE.

PER FINIRE

Fra amiche:

— Il mio fidanzato, pel giorno del mio onomastico mi aveva promesso mari e monti, ed infatti, poverino, ha saputo mantenere la sua parola.

— Davvero?

— Sì, mi ha regalato uno splendido atlante!

* * *

Dal dentista.

— Non c'è bisogno, signora, di aprire di più la bocca. Così mi basta.

— Ma lei ha detto che deve entrarci con la tenaglia.

— Con la tenaglia sì; ma io resto fuori!

* * *

— Sai perchè a Milano il monumento a Vittorio Emanuele è in piazza del Duomo?

— !?

— Perchè così sono assieme un gran duoomo ed un... grand'uomo!

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 5